ミキサー機能で、手作りジュースや話題のスムージーもできます。

ミキサー

⑨ ぶどう・ベリージュース（材料2人分）

水…… 100㎖
ぶどう…… 200g
ブルーベリー…… 100g
レモン果汁…… お好み

1人分の栄養価

たんぱく質	0.7	g
脂質	0.2	g
炭水化物	22.6	g
ナトリウム	2	mg
カルシウム	10	mg
鉄	0.2	mg
葉酸	11	μg
ビタミンC	9	mg
食物繊維	2.2	g

ミキサー

⑩ 小松菜のスムージー（材料2人分）

水…… 150㎖
キウイ…… 100g 2〜3cm角に切る
りんご…… 100g 1cm角に切る
小松菜…… 50g 2〜3cm角に切る

1人分の栄養価

たんぱく質	1.0	g
脂質	0.2	g
炭水化物	14.7	g
ナトリウム	5	mg
カルシウム	61	mg
鉄	0.9	mg
葉酸	48	μg
ビタミンC	46	mg
食物繊維	2.5	g

※掲載画像は調理イメージです

スープメーカー KSM-1010/R（レッド） JAN：4981747050038

電源	AC100V 50/60Hz	調理容量	800ml（1人前200ml×4人）
コード長さ	約1.5m	調理時間	スープ自動・ポタージュ・おかゆ時 …約30分（4人分）… 約25分（2人分・ハーフモード） 豆乳モード時…約20分
消費電力	ヒーター：600W　モーター：150W		
質量	約3.7kg	本体サイズ	幅220×奥行150×高さ311mm

電気器具は取扱説明書をよく読んで正しく使いましょう。

- お使いにならない時や外出の際は、必ずコンセントから電源プラグを抜いてください。
- 電源プラグを抜くときはコードを引っ張らないで電源プラグを持って抜いてください。
- このカタログに掲載の電気器具は家庭用AC-100Vの電源でご使用ください。

安全に関するご注意
●ご使用の際は、取扱説明書をよくお読みの上正しくお使いください。●火災の原因となる場合がありますので、消費電力が1kW以上の機器は、定格15A以上の電源コンセントに直接接続してお使いください。

愛情点検

★長年ご使用の電気器具の点検を！

ご使用の際このようなことはありませんか?
●スイッチを入れても、ときどき運転しない時がある。●コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。●運転中に異常な音や振動がする。●こげくさい臭いがする。●その他の異常、故障がある。

ご使用中止
このような症状の時は、故障や事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜いて必ず販売店にご相談ください。

お客様相談窓口
この商品に関するご意見、ご質問については下記へお寄せください。

ナビダイヤル TEL.0570(07)5555
（全国共通番号）TEL.06(6262)3561
受付時間 平日9:00〜17:30
（土・日・祝日・夏期休暇・年末年始を除く）

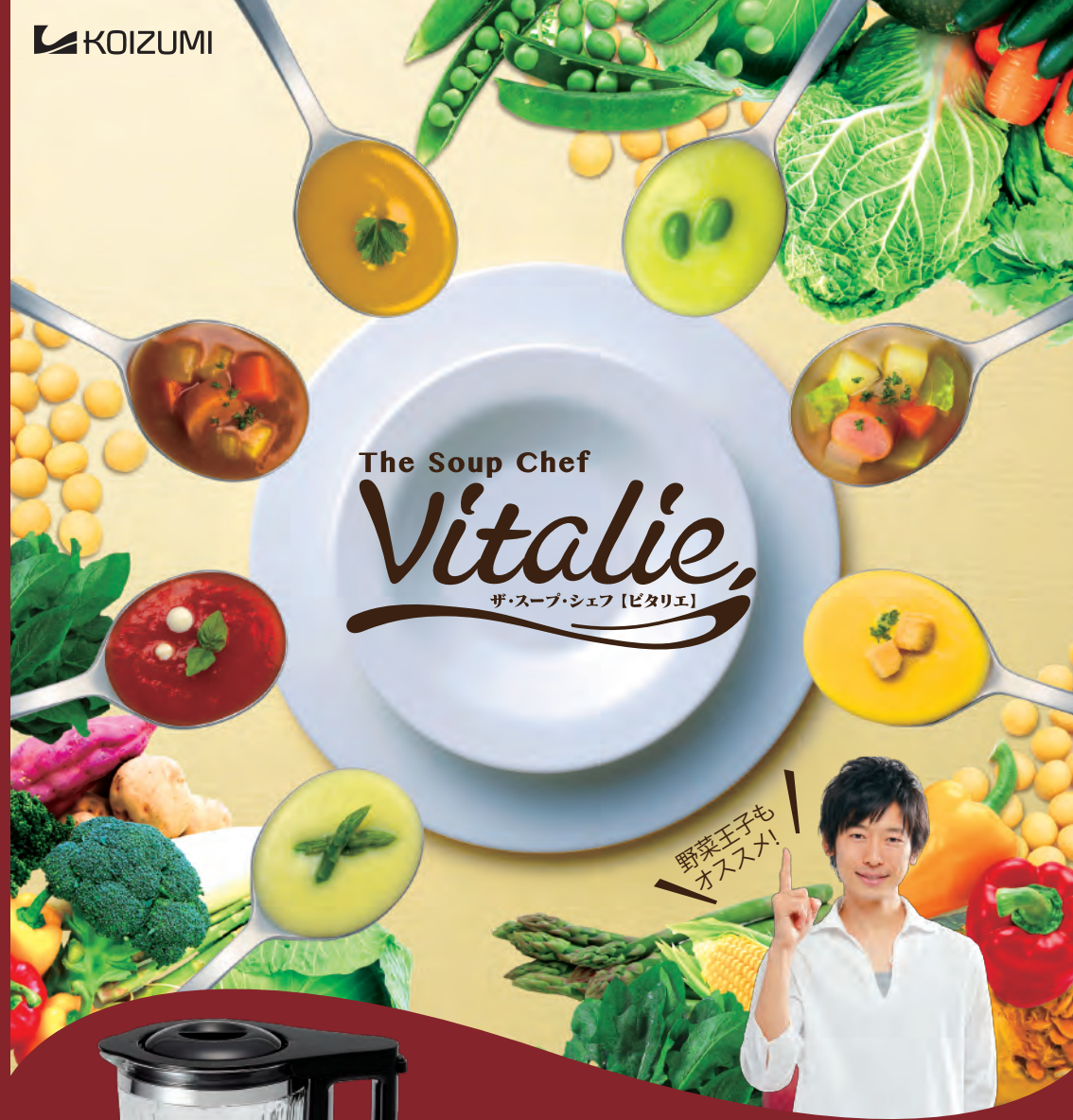
お買い求め、ご相談は当店へどうぞ

●このカタログの内容についてのお問い合わせは、販売店にご相談ください。もし、販売店でおわかりにならないときは、当社におたずねください。●当カタログ記載が標準仕様ですが予告なく仕様を一部変更する事があります。●印刷技術上、多少実際の商品と色が違う場合があります。●コイズミは常に機能性・デザイン共に優れた商品開発に取り組んでおります。●商品には保証書を添付しております。ご購入の際は、必ず保証書をお受け取りの上、保管ください。なお、店名、ご購入年月日の記載のないものは無効となります。●掲載商品の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後6年です。●このカタログの内容は2014年9月現在のものです。

2014年9月

小泉成器株式会社 〒541-0051 大阪市中央区備後町3-3-7
TEL.06(6262)3561 FAX.06(6268)1432

KOIZUMI



KSM-1010/R

ボタンひとつで 旬野菜も!豆乳も!自動調理。話題のスムージーも!

さらに

進化したスープメーカー

ビタリエ

さらに進化したスープメーカー

ボタンひとつで

旬野菜も!豆乳も!さらにスムージーも!

新モード
※従来品 KSM-1000 との比較

豆乳
大豆と水で、フレッシュな豆乳とおからが約20分間でつくれます。
※出来上がり後、付属のざるで濾してください。

スープ
人気の具だくさんな「食べるスープ」。素材の食感をいかしてじっくりと煮込みます。

おかゆ
約30分間で本格的なおかゆやリゾットが完成します。

20分
「加熱」から「混ぜる」まで
自動調理
30分

ポタージュ
裏ごししなくても、なめらかで濃厚なシェフ級のポタージュができます。

＋ ミキサー機能
手作りジュースやスムージーもできます。

オーガニックベジタブル CA 代表 **福原 悟史**

旬野菜の栄養や美味しさを、もっとご家庭で楽しんでいただきたい。

兵庫県・芦屋で野菜を販売する「オーガニックベジタブル CA」代表。「美味しい野菜を日常に。」という理念のもと、福原氏が厳選した契約農家から仕入れる安心で美味しい野菜は、一流料理人からも支持を受けている。テレビ・雑誌などで注目を浴び、「野菜王子」の愛称で呼ばれている。

ビタリエ

少量でも美味しく、お好みでアレンジできる新機能

※従来品 KSM-1000 との比較

ハーフ
ポタージュやスープ、おかゆの少量（2人分）を、約25分間で美味しく調理できます。

スープ お好み
具だくさんの「スープ」に手動でミキサー可能な新モード追加。お好みの食感にアレンジして調理できます。

50種類の本格野菜メニュー
豆乳・おからメニューやスムージーなど、さらに充実。

専用レシピブック付き

パーツ分解可能でお手入れもラクラク

切れ味がよく丈夫なチタンコーティング刃

「簡単」「美味しい」「健康」ビタリエの使い方

ポタージュ

材料を入れて、約30分間でおまかせ自動調理。
シェフがつくったような本格スープが味わえます。

調理手順（自動モード：ポタージュの場合）

1. 準備

レシピブックを見て野菜や調味料などを入れる

2. スタート

つくりたいメニューに合う自動モードキーを押す

3. 加熱（自動）

加熱機能でじっくり煮込む

4. ミキサー（自動）

ミキサー機能できめ細かく材料を粉砕

5. ミキサー-2（自動）

再度、ミキサー機能で均一に混ぜる

6. 出来上がり

約30分間でアツアツのスープの出来上がり！

POINT!

飲みやすいポタージュは、こんな方にオススメ！

- 普段から野菜不足が気になる方に
- 野菜が苦手なお子様に
- 栄養不足が気になるシニアの方に

※イメージ

新モード
※従来品 KSM-1000 との比較

豆乳

大豆と水を入れるだけで、フレッシュな自家製豆乳とおからが約20分間でつくれます。

調理手順（自動モード：豆乳の場合）

下準備

水洗いした乾燥大豆を約6～8時間水に浸す

1. 準備

大豆と水を入れる

2. スタート

「豆乳」キーを押す

3. 加熱&ミキサー（自動）

加熱しながら、一定時間ごとにミキサー機能で粉砕・混ぜる

4. 出来上がり

付属のざるで濾して豆乳とおからを分ける

POINT!

女性にうれしい、栄養豊富な大豆パワー。

- イソフラボン
- 大豆たんぱく質
- 食物繊維

おからを使った健康メニューもできます。

※イメージ

専用レシピブック掲載

おすすめ本格野菜&大豆メニュー

裏ごししなくても、なめらかで濃厚なシェフ級のポタージュができます。

ポタージュ

ポタージュ

1 トマトのポタージュ（材料4人分）

トマトの水煮（缶詰）150g　カットタイプのもの
玉ねぎ……200g　皮をむいて2cm角切り
水……400㎖
洋風スープの素 小さじ2

生クリーム……30㎖　出来上がり後に
ケチャップ……大さじ1　加えてください
バジル……適量

1人分の栄養価

たんぱく質	1.6 g
脂質	3.2 g
炭水化物	8.4 g
ナトリウム	595 mg
（食塩相当量	1.5 g）
カルシウム	18 mg
鉄	0.3 mg
ビタミンA	20 μg
ビタミンB_1	0.04 mg
ビタミンB_2	0.07 mg
葉酸	17 μg
ビタミンC	8 mg
コレステロール	1 mg
食物繊維	1.4 g

ポタージュ

2 アスパラのポタージュ（材料4人分）

アスパラ……200g　2cm幅に切る
玉ねぎ……100g　皮をむいて2cm角切り
じゃがいも……100g　皮をむいて2cm角切り
水……400㎖
洋風スープの素 小さじ2

生クリーム……30㎖　出来上がり後に
塩こしょう……少々　加えてください
※アスパラの皮やハカマが硬いときは、ピーラーで薄くむいてください。

1人分の栄養価

たんぱく質	2.6 g
脂質	3.2 g
炭水化物	9.8 g
ナトリウム	446 mg
（食塩相当量	1.1 g）
カルシウム	19 mg
鉄	0.5 mg
ビタミンA	16 μg
ビタミンB_1	0.10 mg
ビタミンB_2	0.09 mg
葉酸	105 μg
ビタミンC	18 mg
コレステロール	1 mg
食物繊維	1.6 g

人気の具だくさんな「食べるスープ」。素材の食感をいかしてじっくりと煮込みます。

スープ お好み　スープ 自動

スープ お好み

3 具だくさんミネストローネ（材料4人分）

トマトの水煮（缶詰）200g　カットタイプのもの
玉ねぎ……100g　皮をむいて1cm角切り
じゃがいも……70g　皮をむいて1cm角切り
ベーコン……30g　1cm幅に切る
水……400㎖
洋風スープの素 小さじ2

塩こしょう……少々　出来上がり後に
パセリ……適量　加えてください

1人分の栄養価

たんぱく質	2.1 g
脂質	3.2 g
炭水化物	8.6 g
ナトリウム	621 mg
（食塩相当量	1.6 g）
カルシウム	12 mg
鉄	0.4 mg
ビタミンA	24 μg
ビタミンB_1	0.09 mg
ビタミンB_2	0.04 mg
葉酸	19 μg
ビタミンC	16 mg
コレステロール	4 mg
食物繊維	1.3 g

スープ 自動

4 オニオングラタンスープ（材料4人分）

玉ねぎ……100g　皮をむいて薄切り
水……600㎖
洋風スープの素 小さじ2

バター……10g　出来上がり後に
塩こしょう……少々　加えてください

トッピング
バケット……4枚　パセリ……適量
チーズ……適量

1人分の栄養価

たんぱく質	0.9 g
脂質	2.2 g
炭水化物	6.1 g
ナトリウム	475 mg
（食塩相当量	1.2 g）
カルシウム	7 mg
鉄	0.1 mg
ビタミンA	13 μg
ビタミンB_1	0.01 mg
ビタミンB_2	0.01 mg
葉酸	6 μg
ビタミンC	2 mg
コレステロール	6 mg
食物繊維	0.5 g

※掲載画像は調理イメージです

約30分間で本格的なおかゆやリゾットが完成します。

おかゆ

おかゆ

5 ホクホクおいものおかゆ（材料4人分）

米……120g
さつまいも……80g　皮をむいて1cm角切り
水……550㎖
※よく研いだお米を、約1時間水に浸してください。

黒ゴマ……適量　出来上がり後に
加えてください

1人分の栄養価

たんぱく質	2.1 g
脂質	0.3 g
炭水化物	29.4 g
ナトリウム	1 mg
（食塩相当量	0 g）
カルシウム	10 mg
鉄	0.4 mg
ビタミンA	1 μg
ビタミンB_1	0.05 mg
ビタミンB_2	0.01 mg
葉酸	13 μg
ビタミンC	6 mg
コレステロール	0 mg
食物繊維	0.6 g

おかゆ

6 ほうれん草のリゾット（材料4人分）

米……120g
ほうれんそう…80g　5cm幅に切る
水……600㎖
洋風スープの素…小さじ2
※よく研いだお米を、約1時間水に浸してください。

とろけるチーズ30g　出来上がり後に
塩こしょう……少々　加えてください
パルメザンチーズ お好み

1人分の栄養価

たんぱく質	4.4 g
脂質	2.6 g
炭水化物	24.9 g
ナトリウム	489 mg
（食塩相当量	1.2 g）
カルシウム	63 mg
鉄	0.7 mg
ビタミンA	90 μg
ビタミンB_1	0.05 mg
ビタミンB_2	0.07 mg
葉酸	48 μg
ビタミンC	7 mg
コレステロール	6 mg
食物繊維	0.7 g

大豆と水で、フレッシュな豆乳とおからが約20分間でつくれます。

豆乳

豆乳 ミキサー

7 豆乳バナナココア（材料2人分）

豆乳……300㎖
※付属のざるで漬して豆乳とおからを分けてから調理してください。

バナナ……100g　皮をむいて
2〜3cm角に切る
ココア……大さじ2

1人分の栄養価

たんぱく質	8.8 g
脂質	6.4 g
炭水化物	22.3 g
ナトリウム	6 mg
カルシウム	47 mg
鉄	4.1 mg
葉酸	60 μg
ビタミンC	8 mg
食物繊維	4.5 g

豆乳

8 おからチョコパウンドケーキ
（材料：パウンドケーキ型1台分）

おから……100g
※付属のざるで水分をよくきってから調理してください。

卵……2個
薄力粉……40g
ココアパウダー　大さじ2
グラニュー糖…　大さじ2
ベーキングパウダー 5g

1人分の栄養価

たんぱく質	6.5 g
脂質	5.3 g
炭水化物	18.2 g
ナトリウム	123 mg
（食塩相当量	0.3 g）
カルシウム	81 mg
鉄	1.9 mg
ビタミンA	38 μg
ビタミンB_1	0.07 mg
ビタミンB_2	0.14 mg
葉酸	17 μg
ビタミンC	0 mg
コレステロール	420 mg
食物繊維	4.5 g

※掲載画像は調理イメージです